TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝IH保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
0.63L タイプ

RC-6RX

日本国内専用
Use only in Japan

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

このたびは東芝 IH 保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- 取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

「安全上のご注意」「お願い」（2～4ページ）を必ず読んで、正しく安全にお使いください。

もくじ

クイック検索

安全上のご注意 安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠注意 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容　 「指示を守る」内容　 「注意をうながす」内容

⚠警告 火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止する

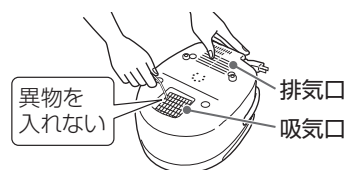
すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

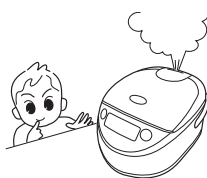
《異常・故障例》
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。

分解・修理・改造をしない

修理はお買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。

吸・排気口やすきまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物

水につけたり、水をかけたりしない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う

- 交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う（延長コードを使用しない）
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- 傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

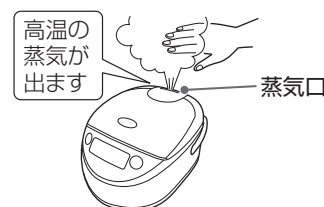
- 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く

- コードを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない

※ お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠警告 火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために

蒸気口は高温です手や顔を近づけない

特に乳幼児にはご注意ください。

炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運ばない

本書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》
- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
- 食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する調理。

⚠注意 けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

電源プラグ・コードの取り扱い

- コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く

安全にお使いいただくために

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とよく相談する
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

- 専用の内釜以外は使わない
- 電源プラグや他の電気機器に蒸気を当てない
  キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

やけど・けがを防ぐために

- 使用中や使用後しばらくは、内ぶた・内釜・蒸気口・放熱板などの高温部に触れない

- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
  蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。
- ふたを開けるときは、蒸気に注意する

- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- ハンドルを持って振らない
- 炊飯中はハンドルを立てない

（つづく）

安全上のご注意 安全のために必ずお守りください

⚠注意 けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

こんな所で使わない

- 水のかかる所や、火気の近く
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
- 壁や家具などの近く
  キッチン用収納棚に置くときは、蒸気がこもらないようにしてください。
- アルミシートや電気カーペットの上
  アルミシートなどが発熱することがあります。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブル
  荷重強度は、10kg 以上のものをお使いください。
- ふたが完全に開かない所
  やけど・破損の原因になります。

ふきこぼれを防ぐために

- おかゆ・玄米は水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない
  おかゆは〈おかゆ〉コース、玄米は〈玄米〉コースで炊いてください。
- 水位目盛より水を増やしすぎない
  目盛に対して 2mm 以内が目安です。

- 蒸気口を確実に取り付ける

お願い 故障や誤動作を防ぐためにお守りください

紙・布・じゅうたん・ビニール袋などの上に置かない
吸・排気口がふさがれて、エラー表示が出て止まる原因になります。

直射日光が当たる所・油などが飛び散る所に置かない
変色・変形の原因になります。

本体や本体のまわりは清潔にして使用する
機能を維持するための吸・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

内釜をガス火にかけたり、IH 調理器などに使わない
変形や変色し、故障の原因になります。

内釜を傷めない
内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。（詳しくは 22 ページをご覧ください）

水滴・異物は必ずふき取る
内釜の外面や温度センサー・内ぶたパッキンなどに異物が付いたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

ふた、特に蒸気口にふきんなどをかけない
蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

磁気に弱いものを近づけない
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消えることがあります。
テレビ・ラジオ・電話などは、雑音が入ることがあります。

空炊きはしない
故障や過熱、異常動作の原因になります。

本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する
販売店に点検・修理を依頼してください。

各部のなまえ

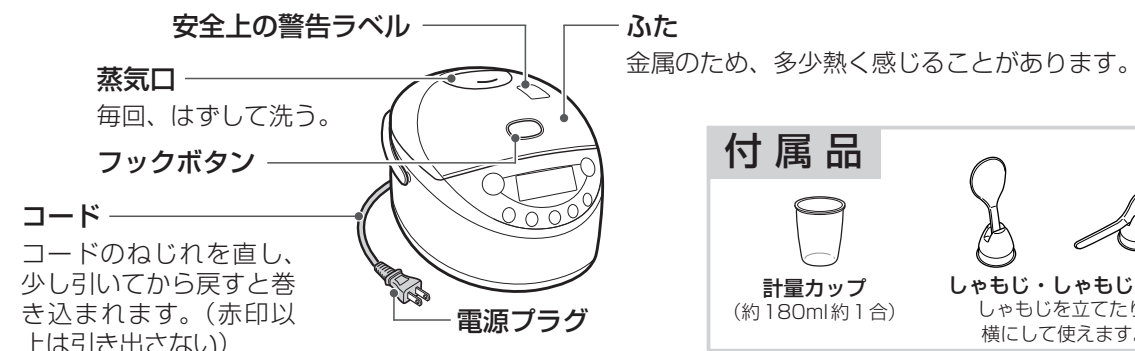
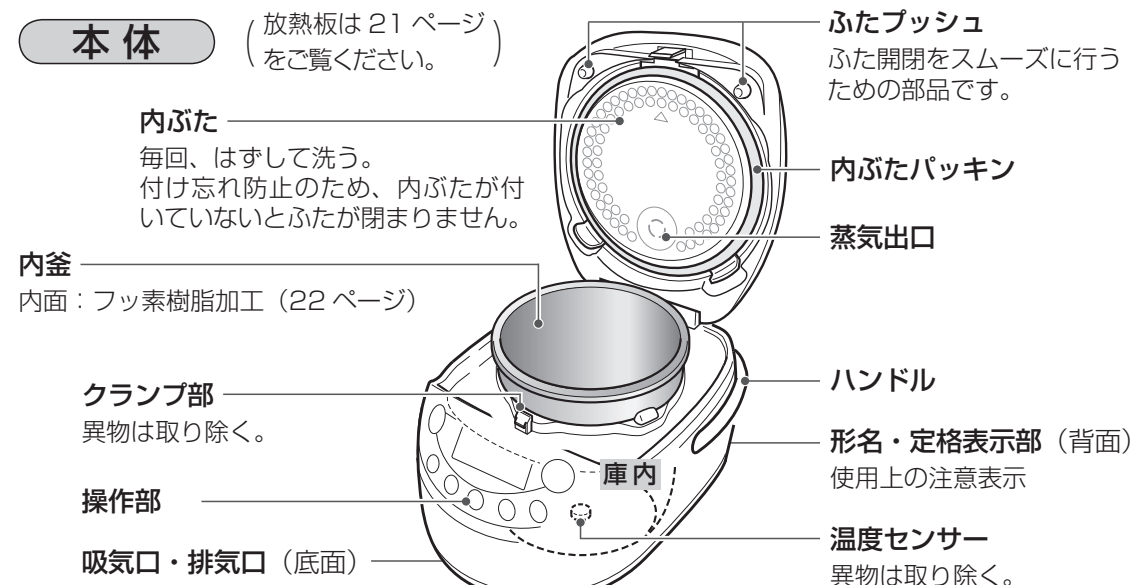
- 初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。（21 ページ）
- 使い始めはプラスチックなどのにおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。（25 ページ）

本体

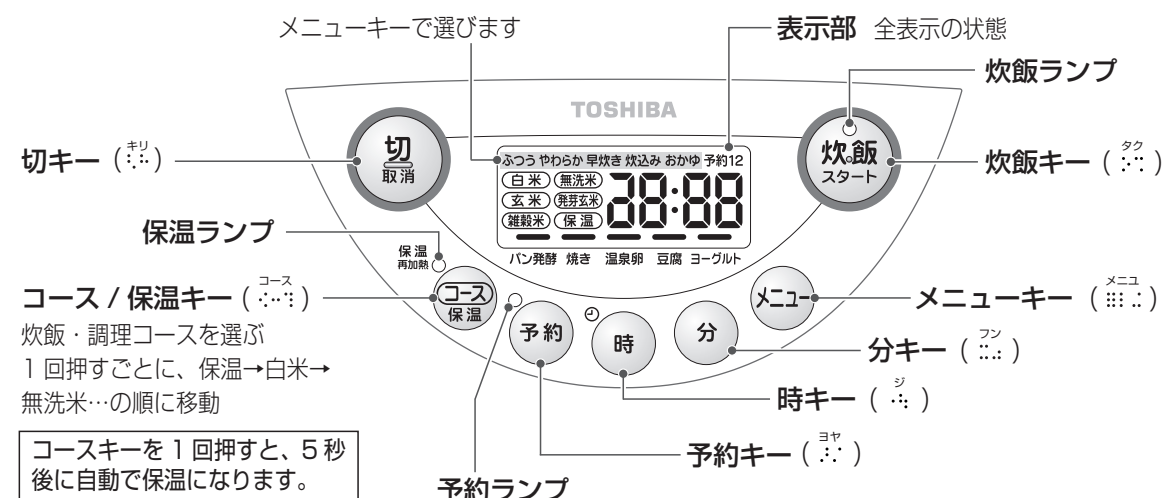
（放熱板は 21 ページをご覧ください。）

付属品

計量カップ（約 180ml 約 1 合）

しゃもじ・しゃもじ立て
しゃもじを立てたり横にして使えます。

操作部

炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

コースキーを 1 回押すと、5 秒後に自動で保温になります。

- 表示部の時計は、電源プラグを抜いている間は内蔵のリチウム電池で動いています。電源プラグを差し込んでいると電源で動くため、リチウム電池が長持ちします。（リチウム電池が消耗したら……25 ページ）

ご飯の炊きかた 基本の手順

使用中の音について（25ページ）

準 備 電源プラグをコンセントに差し込む

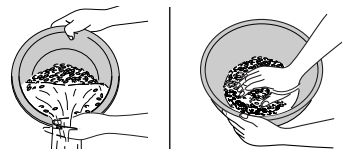
基本の手順

1 お米を計る 付属の計量カップで

すりきり 1 カップ＝約 180ml（約 1 合）

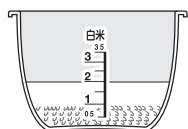
【良い例】 【悪い例】

● 料理用の計量カップ（200ml）や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

2 お米を洗う 水が澄むまで手早く

内釜でお米を洗えます

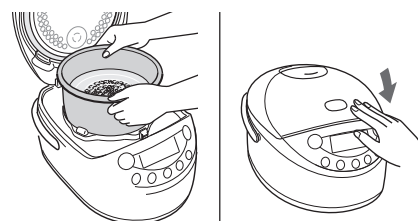
①たっぷりの水を加えて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。

● 泡立て器などを使って、内釜で洗米しない。

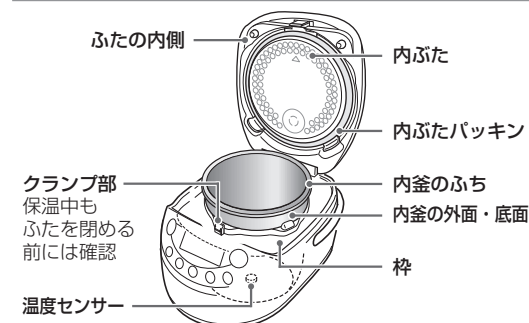
3 水加減する 水位目盛を選び、お米のカップ数まで

お米は平らにならし、水平な場所で

「炊きたいもの」と「水位目盛」について（9・10 ページ）

● お好みにより、水の量を増減してください。（❗目盛に対して 2mm 以内を目安に）

4 内釜をセットして、ふたを閉める

内釜外面の水分をふき取って

「カチッ」と音がするまで押す

下記の各部に異物・水滴などが付いているときは、ふき取ってください。

5 炊飯コースを確認して 炊飯開始

炊飯スタート を押す

● 炊飯キーを押すと〔炊飯ランプ〕が点灯。
● むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊き上がりまでの残時間を表示します。
（むらし中に切キーを押すと、ご飯に芯が残ります）

6 ブザーが鳴ったら、炊き上がり

〔 h ：時間を表す〕

炊き上がったら、すぐにご飯をほぐす。

● 炊き上がると自動で保温になります。

▶ 使用後は切キーを押し、電源プラグを抜く

▌お米を浸す必要はありません。
（炊飯キーを押すと自動で浸します）

▌「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内を人肌程度に冷ましてから炊飯してください。

➡ 白米 / 無洗米の炊きかた・早炊き 8ページ
➡ いろいろなご飯の炊きかた・おかゆ 10ページ
➡ 予約炊飯のしかた 12ページ
➡ 保温について 14ページ

おいしいご飯のポイント

お米はすりきりで計る

付属の計量カップ

計量カップを振らないで

計量カップを振ると、お米が多く入ります。

お湯で洗米しない ゆっくり洗米しない

お湯で洗米したり、ゆっくり洗うとヌカくさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

お米どうしを軽くすり合わせるようにします。（割れ米はべちゃつきの原因）

お好みにより、水の量を増減

かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

銘柄や産地、保存によってお米の状態は異なりますので、お好みで水の量を調整してください。

炊き上がったら、すぐにほぐす

ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。

保温時間は短く

● 保温は 24 時間まで。
●「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存をおすすめします。

（保温について詳しくは 14 ページ）

お米について

● 精米日付が新しく、2 週間〜 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
● お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。

洗米後、ザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

お米にヒビが入ってご飯がべちゃつくよ!

炊飯に適さない水

硬度の高いミネラルウォーター
（ぱさつき かたいご飯）

pH9以上 アルカリイオン水
（黄変 べちゃついたご飯）

水の温度は 30℃以下

夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

（水温が高いと、うまく炊けない・においの原因）

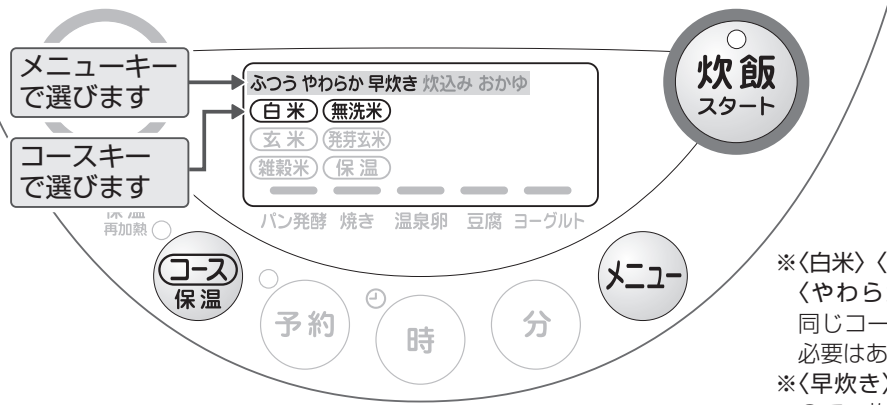
使用後はすぐにお手入れ

洗った後は水分をふき取ってください。

（汚れたままにしておくと、においの原因）

内ぶた・蒸気口も洗って清潔に保ちましょう

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしない。（においの原因）

白米／無洗米の炊きかた・早炊き

※〈白米〉〈無洗米〉コースの〈ふつう〉〈やわらか〉は記憶されますので、同じコースで炊く場合は設定し直す必要はありません。
※〈早炊き〉コースは記憶されませんので、炊飯のたびにコースの設定をしてください。

炊飯コースの設定のしかた

操作

1 で炊きわけメニューを選ぶ

※早炊きもメニューキーで選びます。

- メニューキーを押すたびに、〔メニュー表示〕が変わる。
- 〈白米〉〈無洗米〉が選択されているときに、炊きわけメニューが選べます。
（〈発芽玄米〉などが選択されているときは選べません。）

■ 無洗米を使うとき

 で〈無洗米〉に設定する

- コースキーを押すたびに、保温→白米→無洗米…の順で選択が変わります。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。
コースキーを押したら続けて押してください。

- 白米を使うときは、〈白米〉に設定し直します。

2 炊飯スタート を押すと、炊飯開始

- 〔炊飯ランプ〕点灯。

〈ふつう〉と〈やわらか〉の使い分け

ふつう	かたさと粘りのバランスがよいご飯
やわらか	やわらかめのご飯 ●お弁当のご飯などに ●古米・きらら 397・日本晴など、かたい炊き上がりになりやすいお米を使うときに

無洗米は…

- 水を入れたら底からかき混ぜて、お米と水をなじませてください。白く濁るときは、1～ 2回すすぐことをおすすめします。（「うまく炊けない」「きついこげ」「ふきこぼれ」を防止）
- 付属の計量カップでお米を計り、水位目盛は「無洗米」に合わせて、コースキーで〈無洗米〉に設定して炊飯してください。

早炊きは… 白いご飯を炊くときに使用

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。気になるときは炊く前にお米を水に浸したり、保温になってからもふたを開けずにしばらくむらしてください。
- **次のような早炊きはしない。**
炊込みご飯／玄米／おかゆ／おこわ／白米･無洗米以外のお米

■炊飯容量（カップ）

白米・無洗米	早炊き
0.5 ～ 3.5	0.5 ～ 2

■炊飯時間の目安（100V、室温･水温 23℃、標準の水加減の場合）

ふつう	やわらか	早炊き
50 ～ 60 分	65 ～ 75 分	30 ～ 35 分

- 上記表示は 5 分単位で表示していますので、目安としてご覧ください。
- 実際の炊飯時間は、炊飯量・水温・水量などにより 10 分程度変わります。
- 〈無洗米〉を選んだときは、5 分程度長くなります。

お好みのご飯に炊けないときは

やわらかいとき → 水を少なめにしてください。
かたいとき → 水を多めにしたり、〈やわらか〉で炊いてください。
炊飯前にお米を水に浸してから炊いてください。

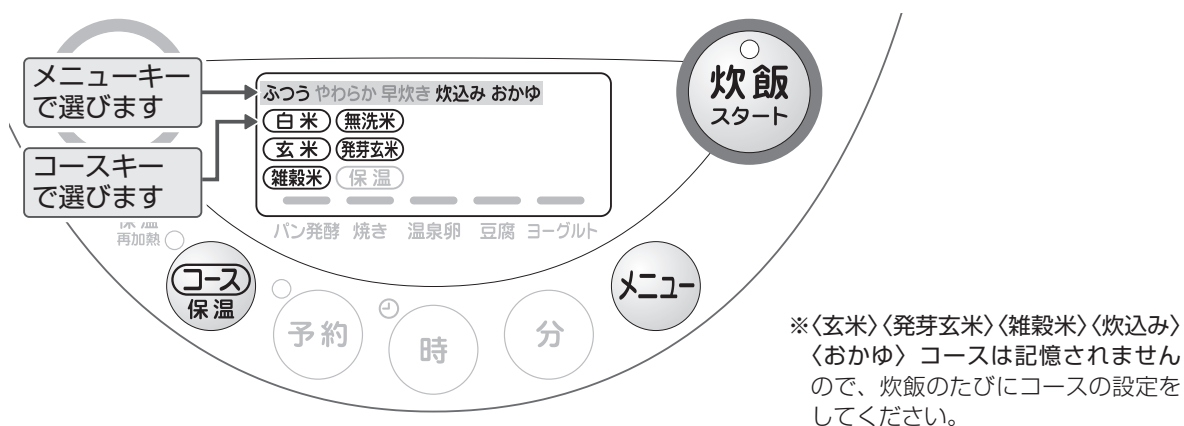
❗ 水加減は、水位目盛に対して 2mm を目安に増減してください。

いろいろなご飯の炊きかた・おかゆ

具や調味料を入れるとき ……… 15ページ
「すしめし」の作りかた ………… 16ページ

メニューキーで選びます

コースキーで選びます

ふつう やわらか 早炊き 炊込み おかゆ
白米 無洗米
玄米 発芽玄米
雑穀米 保温
パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐 ヨーグルト
保温 再加熱
炊飯 スタート
コース 保温
メニュー
予約 時 分

※〈玄米〉〈発芽玄米〉〈雑穀米〉〈炊込み〉〈おかゆ〉コースは記憶されませんので、炊飯のたびにコースの設定をしてください。

炊飯コースの設定のしかた

操作

1   で炊飯コースを選ぶ

キーを押したときに点滅している表示が、選択されている設定です。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

2 を押すと、炊飯開始

●〔炊飯ランプ〕点灯。

炊きたいものに合った「水位目盛」「炊飯コース」を選びます。

炊きたいもの	水位目盛	炊飯コース		炊飯容量（カップ）〔 〕は具を入れるときの最大量
		コースキー	メニューキー	
すしめし（白米）	白米すし	白米	ふつう	1～3.5
すしめし（無洗米）	無洗米すし	無洗米	ふつう	1～3.5
炊込みご飯	白米／無洗米＊	白米／無洗米＊	炊込み	0.5～**3**★
おこわ	おこわ	白米／無洗米＊	炊込み	1～3
玄米	玄米	玄米	ふつう	0.5～2 〔2〕
発芽玄米、分づき米	白米／無洗米＊	発芽玄米	ふつう	0.5～**2**★ 〔2〕
雑穀米、胚芽米	白米／無洗米＊	雑穀米	ふつう	0.5～**2**★ 〔2〕
全がゆ	おかゆ 全	白米／無洗米＊	おかゆ	0.5～1 〔0.5〕
五分がゆ	おかゆ 5分	白米／無洗米＊	おかゆ	0.5 〔0.5〕
玄米がゆ	おかゆ 全	玄米	おかゆ	0.5～1 〔0.5〕

●〈発芽玄米〉コースは、発芽玄米を炊くコースです。
●五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。

＊：白米を使う場合は「白米」、無洗米を使う場合は「無洗米」。
★：水位目盛の最大量より少なくなります。

炊込みご飯・おこわ

➡「五目ご飯」「赤飯」（15ページ）

●作りかたのポイントは、「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。（15ページ）
●「おこわ」はもち米だけではやわらかすぎるので、もち米2カップに対してうるち米1カップの割合で炊いてください。

雑穀米ご飯（麦ご飯）

●白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください。（表示がない場合は、白米に対して雑穀を1割くらいでお試しください）
●水の量は炊くお米により「白米」または「無洗米」の水位目盛に合わせ、お好みで加減してください。
●蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは2～3時間浸して、**雑穀類が沈んでから炊飯**してください。
（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因）
●炊飯量は2カップまで

玄米ご飯

❗ **〈玄米・ふつう〉コースで炊いてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

●玄米・ふつうコースは白米に比べて時間をかけて炊飯します。
お米を洗った後、すぐに炊飯できます。

発芽玄米

●白米1カップに対し、発芽玄米0.5カップをおすすめします。発芽玄米だけでも炊けます。

おかゆ・玄米がゆ

❗ **おかゆは〈おかゆ〉コース、玄米がゆは〈玄米・おかゆ〉コースで炊いてください。**
（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

●ご飯からおかゆはできません。
●塩などの味付けは炊き上がってからにします。（初めから入れるとうまく炊けないことがあります）
●米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。

🚫 **「七草がゆ」などは、初めから青菜を入れない。**（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因）
ゆでた青菜を炊き上がった後に加えます。

■炊飯時間の目安（100V、室温・水温23℃、標準の水加減の場合）

すしめし＊	炊込み＊	おこわ＊	玄米	発芽玄米	雑穀米	おかゆ＊	玄米がゆ
50～60分	45～55分	45～55分	125～135分	60～70分	60～70分	85～90分	120～125分

●上記表示は5分単位で表示していますので、目安としてご覧ください。
●実際の炊飯時間は、炊飯量・水温・水量などにより10分程度変わります。
＊：〈無洗米〉に合わせた場合は、5分程度長くなります。

雑穀類を混ぜるときの炊飯コース

	コースキー	メニューキー
白米に	→ 雑穀米	ふつう
玄米に	→ 玄米	ふつう
発芽玄米に	→ 発芽玄米	ふつう
おかゆに	→ 白米	おかゆ
玄米がゆに	→ 玄米	おかゆ

お願い

❗ **「ふきこぼれ」「うまく炊けない」を防ぐために、設定を守って炊いてください。**
（ふきこぼれ・異物の詰まりによる変形・破損の原因）

●次のものは保温しない。（ご飯の変質・内釜腐食の原因）
炊込みご飯／おこわ／雑穀米／玄米／発芽玄米／おかゆ
●白米・無洗米・玄米以外のお米や、具を入れた場合は予約炊飯しない。（うまく炊けない、腐敗の原因）

予約炊飯のしかた

設定した時刻に炊き上がります。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

準備

現在時刻が合っているか確認する

● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。

洗米、水位合わせをし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める

● 内釜を入れないと、予約できません。

コースを確認する

「白米」「無洗米」「玄米」「おかゆ」「玄米がゆ」の予約ができます。
● 炊きたいものに合わせて、炊飯コースを設定する。

（8・10 ページ）

玄米・おかゆ・玄米がゆは必ず炊飯コースを合わせてください。
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

操作

1　予約 を押す

表示
予約時刻に変わる
予約1
6:00

● 予約キーを押すたびに〔**予約 1**〕と〔**予約 2**〕の表示が変わる。

2　時 分 で炊き上がり時刻を合わせる

時計は 24 時間表示
朝7時 …… 7：00
夜7時 ……19：00

予約1
7:30

【朝 7:30 に炊き上がる例】

● **10 分単位**で設定できます。
● **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。

予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

3　炊飯スタート を押す　予約完了　♪ピッ　♪ピー、ピピッ

➡ **予約時刻になると炊き上がる**

炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。
（予約が完了していません）

● 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯。（炊き上がるまで点灯のまま）
● 炊き上がるまで予約時刻を表示。

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

を押す

「玄米」「おかゆ」「玄米がゆ」の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースも選び直してください。

■ **「×」は予約炊飯しない**（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

白米	無洗米	玄米	おかゆ	玄米がゆ	発芽玄米	雑穀類	炊込み
○	○	○	○	○	×	×	×

■ **14 時間以上の予約はしない**（夏場は 8 時間まで）
長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

※ 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使い分け

● 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…〔予約 1〕 6:30
　　夕食用に…〔予約 2〕19:00

予約 を押すたびに表示が変わる

〔予約 1〕	⇔	〔予約 2〕
6:30		19:00

予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

予約中に
現在時刻を見たいとき

予約中に

を押す

押している間のみ、現在時刻を表示。

同時に

炊き上がりまでの時間を音の組み合わせでお知らせ

♪ピピッ：始めと終わりの合図
♪ピロロ：5 時間、♪ピッ：1 時間
（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）

お知らせ

● ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
● 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1　電源プラグを差し込み、 時 を“1 秒以上”押す
表示が点滅。

2　時 分 で時刻を合わせる
押したままでいると早送りになります。

3　切 取消 を押すと完了
表示の点滅が止まる。

● 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
● 時･分キーの操作音は次のようになります。
0時 …………… ♪ピロロ
12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
10分ごとに … ♪ピー
00分 ………… ♪ピロロ

保温について

ご飯が炊き上がると自動で保温になります。

保温経過時間を1時間単位で表示

(〔保温ランプ〕点灯)

〔h：時間を表す〕

- 保温をやめるときは、切キーを押す。
- 内釜を取り出すと、自動的に切になります。

■次のような保温をしない (におい・変色・乾燥・べちゃつきの原因)

・24時間以上の保温
・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆなど）
・しゃもじを入れたままの保温
・冷えたご飯の保温

■ご飯を入れたまま、保温を切らない (においの原因)

保温中に表示が点滅したら ▶ 保温をやめる

切キーを押してご飯を取り出す。

(25 時間以降点滅)

切状態から保温にしたいとき

操作

を 1 回押し、〈保温〉に合わせる

⬇ 5 秒後、自動で保温

〔保温ランプ〕点灯

保温中のご飯を〈再加熱〉して温かくしたいとき

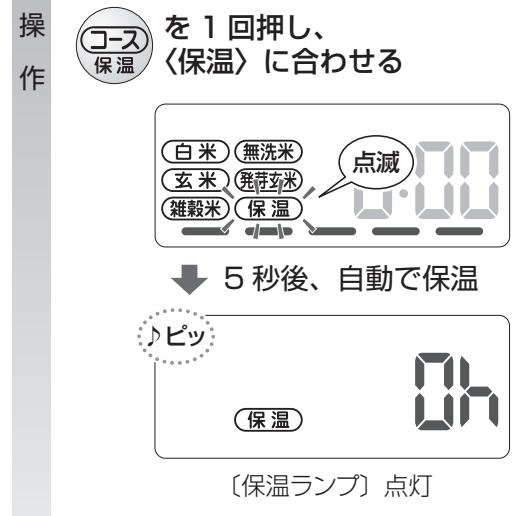
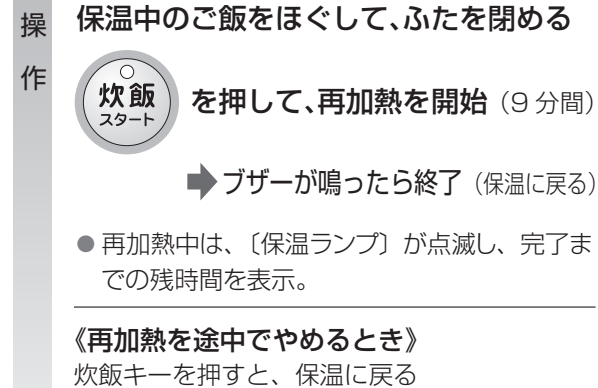
操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

炊飯 スタート を押して、再加熱を開始 (9 分間)

➡ ブザーが鳴ったら終了 (保温に戻る)

- 再加熱中は、〔保温ランプ〕が点滅し、完了までの残時間を表示。

《再加熱を途中でやめるとき》
炊飯キーを押すと、保温に戻る

- 次のような再加熱はしない。
  ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  ・冷えたご飯の再加熱（においの原因）
- ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。
  (内釜の半分以下を目安に)

保温のコツ

- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- 「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存をおすすめします。

保温中に現在時刻を見たいとき

保温中に を押す

押している間のみ、現在時刻を表示。

お料理メニュー

- お米の計量は付属の計量カップで。
  (1 カップ=約 180ml ／約 1 合)
- 大さじ 1 ＝ 15ml、小さじ 1 ＝ 5ml です。

五目ご飯

炊込みご飯 3 カップまで

材料 (4 人分)

材料	分量
米	3 カップ
にんじん	60g
ゆでたけのこ	60g
干ししいたけ	2 枚
鶏むね肉	60g
油揚げ	20g (約 1/2 枚)
A 酒	大さじ 1
A 塩	小さじ 1
A しょうゆ	大さじ 1
A 即席だしの素	小さじ 1/2
しいたけのもどし汁	

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 30 分浸す。**
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
3. **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。Aを加え、**「白米」の水位目盛 3** までしいたけのもどし汁と水を入れて**よく混ぜ合わせる。**
4. **米の上に切った具をリング状にのせ**、ふたを閉める。

5. **コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

赤飯

炊きおこわ 3 カップまで

- もち米 2 カップに対し、うるち米 1 カップの割合で炊いてください。

材料 (4 人分)

材料	分量
もち米	2カップ
米(うるち米)	1カップ
ささげ(またはあずき)	50g

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 2 時間浸す。**
2. ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水を入れ、弱火でかためにに煮て、ささげと煮汁に分けて冷ます。
3. **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。冷ましたささげの煮汁を加え、**「おこわ」の水位目盛 3** まで水を入れて**よく混ぜ合わせる。**
4. **米の上に煮たささげをリング状にのせ**、ふたを閉める。
5. **コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

具や調味料を入れるとき 炊込みご飯のポイント

- **最大炊飯量を守る。**(10 ページ)
- **洗米後、お米を水に約 30 分程度浸す。**(おこわ、玄米は 2 時間程度)
- **浸水後、お米をザルに上げて水気を切る。**(ザル上げ後、放置しない)
- **調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。**
- **すぐに炊飯する。**
  (時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)
- **具は …小さめに切る**
  …米 1 カップ当たり 70g まで（乾燥豆は 30g まで）
  …お米に混ぜない（リング状にのせる）

🚫 青菜は初めから入れない。ゆでた青菜を、炊き上がった後に加えます。(蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因)

🚫 早炊きはしない
(蒸気出口に具が詰まり、やけどの原因)

- 保温･予約炊飯はしない。
  (変色･内釜腐食･腐敗の原因)
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

ちらしずし

すしめし
3.5 カップまで

材料（4人分）

すしめし……米３カップ分
- かんぴょう ……… 10g
- だし汁 ……… 200ml
- 砂糖 ………… 大さじ１
- みりん …… 大さじ $^1/_2$
- しょうゆ …… 小さじ２
- 干ししいたけ …… ３枚
- だし汁 ……… 200ml
- 砂糖 ………… 大さじ１
- しょうゆ …… 小さじ２
- れんこん ……… 100g
- だし汁 … 大さじ１ $^1/_2$
- 砂糖 …… 大さじ１ $^1/_2$
- 塩 ………… 小さじ $^1/_2$
- にんじん ………… 70g
- 油揚げ …40g(約１枚)
- だし汁 ……… 200ml
- 砂糖 ………… 大さじ２
- しょうゆ …… 大さじ１

えび…………………… ６尾
薄焼き卵……………… ２枚
さやえんどう………… 適宜
のり…………………… 適宜

1. すしめしを作る。（下記参照）
2. かんぴょう・干ししいたけは十分にもどし、かんぴょうは下ゆでしておく。それぞれ、だし汁に調味料を加えた煮汁で弱火でゆっくり煮て、冷ましてから切る。
3. れんこんは皮をむいてうす切りにし、うすい酢水で透き通るまでゆでてから、だし汁・砂糖・塩を煮立てた中に入れ、さっと煮て冷ます。
4. にんじんはせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにし、だし汁に調味料を加えた煮汁でいっしょに煮る。
5. えびは背わたを抜いてゆで、カラをむいて腹側に包丁を入れて開き、合わせ酢に浸しておく。
6. 薄焼き卵はせん切りに、さっとゆでたさやえんどうは斜めのうす切りにする。
7. ２·３·４の汁気を切って、ぬくもりのあるすしめしに手早く混ぜる。
8. 器に盛り、５のえび・６の薄焼き卵・さやえんどうを散らし、お好みで細く切ったのりをのせる。

すしめしの作りかた

材料（４人分）

米…………………… ３カップ
合わせ酢（混ぜておく）
- 酢 ………… 大さじ６
- 砂糖 … 大さじ２ $^1/_2$
- 塩 …… 小さじ１ $^1/_2$

①米は水が澄むまで手早く洗い、**「白米すし」**の**水位目盛３**まで水を入れ、ふたを閉める。

②**コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈ふつう〉**を選び、**炊飯**キーを押す。

③酢水を含ませたふきんですしおけをふき、炊き上がったご飯をすしおけに移す。

④合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。

※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。
- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。

調理のしかた

⚠警告
18～20ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた ……18～20ページ

操作

1 コース/保温 で調理コースを選ぶ

選ぶコースの ━ を点滅させる

玄米 発芽玄米 雑穀米 保温
50
パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐 ヨーグルト

- 一定の温度を保つ調理コースです。
  〈パン発酵〉………約35℃
  〈焼き〉………… 約115℃
  〈温泉卵〉…………約70℃
  〈豆腐〉……………約75℃
  〈ヨーグルト〉……約40℃
- コースキーを押すたびに、**〔コース表示〕**が点滅し、選択が変わります。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。
コースキーを押したら続けて押してください。

2 分 で調理時間を設定する

※〈ヨーグルト〉は時·分キーで設定します。

60
パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐 ヨーグルト

【調理時間60分の例】

- 60分まで１分単位で設定できます。（〈ヨーグルト〉は30分単位で６時間まで）
- 分キーを押したままでいると早送りになり、10分単位で進みます。

3 炊飯/スタート を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始め、でき上がりまでの残時間を表示します。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯。
- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。**

でき上がり

ブザーが鳴ったら、でき上がり　自動で切

- 内釜は熱いので、乾いた鍋つかみなどで内釜を取り出してください。
- 食品を入れたままにしないでください。

- においがつきやすくなりますので、お手入れしてください。
  においが気になるときは…
  煮沸クリーニング（21ページ）

お願い
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。（内釜の傷防止）

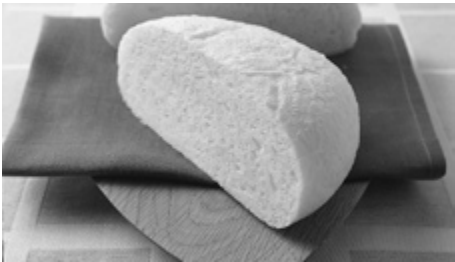
お知らせ
- 予約はできません。
- 18～20ページの設定時間は目安です。材料や室温などによりでき上がりは変わります。

調理のしかた

シンプル丸パン

最大量　強力粉 100g まで

材料

A	強力粉	100 g
	ドライイースト	小さじ 1（2g）
	砂糖	小さじ 1
	塩	小さじ 1/3
	牛乳	65ml
	バター（食塩不使用）	10g

1 Aをふるってボウルに入れる。

2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）

3 **1** に **2** を加えて菜箸でさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）を薄く塗った内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 **《一次発酵》**
コースキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **50 分〜 60 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

6 **《発酵状態の確認》**
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、穴が戻らなければ一次発酵完了。
穴が戻る場合は発酵不足なので、発酵時間を追加する。

7 **《ガス抜き》**
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 **《成形》**
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 **《二次発酵》**
コースキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **30 分〜 40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。

11 **《焼成》**
つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**コース**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **35 分〜 45 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

12 ブザーが鳴ったら、鍋つかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色を付けたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
※人肌程度まで冷ましてから切ると、パンの断面がつぶれにくくなります。

Cooking Memo

- こね不足や発酵時間が短かかったり、材料が古いとふくらみが悪くなります。
- 《発酵状態の確認》で、生地がしぼんだ場合は発酵過剰です。次回は発酵時間を短めにしてください。
- 焼き上がった後、パンを取り出さないと上面のべたつきの原因になります。
- 上面からの加熱がないため、白くてしっとりしたパンになります。

ドーム スポンジケーキ

最大量　薄力粉 60g まで

材料

薄力粉	60g
ベーキングパウダー	小さじ 1/4
卵	2 個
グラニュー糖	50g
バニラエッセンス	少々
溶かしバター	15g
牛乳	15ml
あんずジャム（裏ごしする）	大さじ 2（40g）
アイシング	
A 粉砂糖	35g
A レモン汁	小さじ 1

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）を薄く塗る。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約 40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらい白っぽくもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 1 〜 2 滴加える。

4 **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを 2 〜 3 回に分けて振り入れる。気泡をつぶさないように、木べらで切るように粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らすように全体に振り入れ、気泡をつぶさないように手早く混ぜる。

6 内釜に **5** を流し入れ、1 〜 2 回たたいて大きな気泡を抜き、内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**コース**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり状態を確認する。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。生地が付いてきたときは、焼き時間を追加する。

9 鍋つかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。
A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかりふき取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- でき上がりは上面に焼き色が付きません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

温泉卵

最大量　卵 5 個まで

材料

卵………………………… 2 個
水………… 卵がかぶる程度

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 **コース**キーで〈**温泉卵**〉を選び、**分**キーで **20 分〜 25 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

3 ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れる。

Cooking Memo

- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

やわらか寄せ豆腐

最大量　豆乳 500ml まで

材料

無調整豆乳
（大豆固形分 8%以上）
……… 250ml
にがり……… 分量はにがりの説明書に従ってください

1 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。

2 **コース**キーで〈**豆腐**〉を選び、**分**キーで **50 分〜 60 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

3 ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

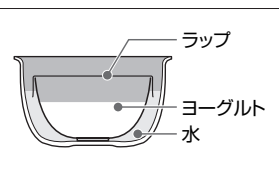
Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません。）
- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

ヨーグルト

最大量　牛乳 250ml まで

材料

牛乳……………… 250ml
市販のヨーグルト（プレーン）
………… 25ml

※ヨーグルトを50ml にすると3時間でできます。（牛乳は250ml のままです）

1 内釜に入るサイズの、清潔なプラスチック製容器に牛乳とヨーグルトを入れて混ぜ、ラップをかける。
※陶器・金属製の器は使わない。

2 内釜に容器がつかるくらいの水を入れ、1 の容器を入れ、ふたを閉める。

3 **コース**キーで〈**ヨーグルト**〉を選び、**時**キーで **4 時間**（4:00）に設定して、**炊飯**キーを押す。

4 ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認する。固まったら冷蔵庫で冷やす。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo

- 使用する市販のヨーグルトによって固まり具合が異なります。様子を見て設定時間を調整してください。
- でき上がったヨーグルトを種にして作らないでください。
- 固まり始めたときにゆすったり混ぜたりしないでください。固まらないことがあります。
- 容器が汚れていたり、古い牛乳を使うと、固まらないことがあります。
- できたヨーグルトに液体が生じることがありますが、乳清と呼ばれる乳成分の一部です。

お手入れ

お願い 汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠注意
お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
やけどの原因

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤

内ぶた・蒸気口はアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

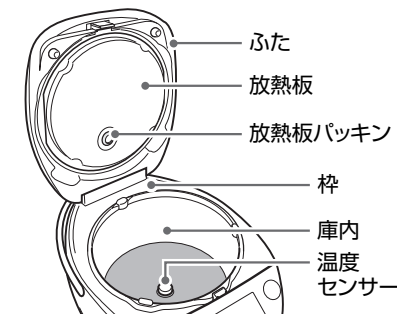
内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ・しゃもじ立て・計量カップ

スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水分をよくふき取る

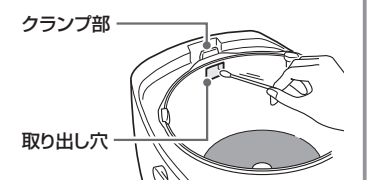
調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

本体・温度センサー

かたくしぼったふきんで異物や汚れをふき取る

- 丸洗いしない、水をかけない（操作部、ふた）、水を入れない（庫内）。
- 放熱板パッキンを無理に引っ張らない。（はずせません）

温度センサーにご飯粒などがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふき取る。

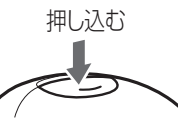
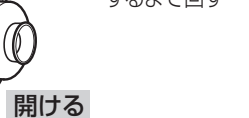
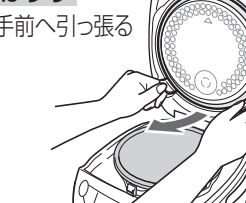
クランプ部

綿棒などでご飯粒などの異物やほこりを取る

吸・排気口（本体底面）

綿棒などでほこりを取る

蒸気口

閉める　カチッと音がするまで回す
蒸気口ケース
開ける

内ぶた

①内ぶたの凸部をふたの差し込み部に差し込み、
②ふたをつかむように押し込む

クランプバネの下に差し込まないようにしてください

- 内ぶたが付いてないと、ふたが閉まりません。（付け忘れ防止のため）

においが気になったら 煮沸クリーニング

1 **内釜に水を入れ、ふたを閉める**（水位目盛「白米」の 0.5 まで）

2 **コース・メニューキーで〈白米・ふつう〉に設定し、炊飯キーを押す**

3 **保温になったら切キーを押し、本体が冷めたら残った湯を捨てて、各部をお手入れをして乾燥させる**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

内釜の取り扱い　末長くお使いいただくために必ずお守りください

内釜内面のフッ素樹脂加工の傷付き・はがれを防ぐため、次のような使いかたをしない

スプーンや食器などかたい物を入れない

塩・しょうゆなどの調味料を使った炊込みご飯などは保温しない

内釜の中で酢を使わない

泡立て器などでお米を洗わない

クレンザー・漂白剤など、台所用中性洗剤以外の洗剤で洗わない

食器洗い乾燥機や、金属たわし・ナイロンたわし・スポンジの研磨面などで洗わない

ガスコンロなどの直火にかけない

電磁調理器などに使用しない

空炊きをしない

しゃもじやザルなどでたたいたり、強くこすったりしない

金属のおたまを使わない

異物（石など）が混じったまま、お米を洗わない

ご使用にともないフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。

※内釜が変形したり、フッ素樹脂に摩耗・はがれ・ふくれが生じたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

うまくできない / こんなときは

修理サービスを依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと　（参照ページ）
ご飯が	やわらかい べちゃつく ご飯が固まる	● 水を少なめにして炊いてください。 ● 炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。 ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。 ● お米を強くといだり、ザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃつく原因になります。 ● お湯や pH9 以上のアルカリイオン水を使っていませんか？
	かたい ぱさつく	● 水を多めにしたり、メニューを〈やわらか〉にして炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※うすいきつね色のこげは故障ではありません。	次の場合はこげやすくなります。 ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 無洗米を炊いたとき。1 ～ 2 回すすぐとこげがやわらぎます。 ● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。
	うまく炊けない おいしくない	● 庫内が温かいまま炊飯していませんか？人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 早炊きは少し水っぽくなったり、かために炊き上がります。（9 ページ） ● 温度センサー・内釜の外面・内ぶたパッキン・内釜のふちに異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内釜が変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？ ● 炊飯中に停電がありませんでしたか？
	炊込みご飯が うまく炊けない	● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「具や調味料を入れるとき」（15 ページ）をご覧ください。
保温のご飯が	におう ※においがした場合は必ず、煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（21ページ）	● 次のような保温をしていませんか？ 長時間の保温、炊込みご飯、発芽玄米、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま ● 内ぶた・蒸気口・本体が汚れていませんか？特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにはずして洗い、水分をよくふき取ってください。（21 ページ） ● 洗米が不十分ではありませんか？ ● 長時間の予約炊飯をしていませんか？（13 ページ） ● 保温が切れているのに、ご飯が入ったままになっていませんか？ 保温中に内釜を取り出して戻した、誤って切キーを押した、長時間の停電により電源が切れた
	乾燥する 変色する	● 内ぶたパッキン･内釜のふち･本体の枠の上に異物が付いていませんか？（しっかりふたが閉まっていない） ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口は確実に付いていますか？ ● 長時間の保温や再加熱をくり返していませんか？
	べちゃつく	● 水を少なめにして炊いてから、保温してください。 ● 炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。 ● ご飯粒が内釜側面に残らないように寄せてください。 ● 保温中にときどきご飯を混ぜてください。

（つづく）

うまくできない / こんなときは

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
炊飯・保温	蒸気がもれる ※炊き上がってから確認してください。	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・枠の上に異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？ ● 内ぶたは確実に付いていますか？（21 ページ）
	ふきこぼれる	● お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？ ● おかゆや玄米を白米コースで炊いていませんか？ ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口の中は汚れていませんか？ ● 蒸気口・内ぶたが付いていましたか？
	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（デンプン質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	中央部がくぼむ	● 内釜自体が発熱する IH 特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。全体をほぐしてください。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	● 乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが異常ではありません。
	ふたを開けるとつゆが落ちる	● ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが枠などに落ちることがありますので、ふき取ってください。 ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？
予約	すぐ炊飯を始めた 予約時刻に炊けない 予約できない	● 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 午前と午後を間違えていませんか？時計は 24 時間表示です。 ● 現在時刻が違っていませんか？リチウム電池が消耗していませんか？（25 ページ） ● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。 ● 予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？ ● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？
操作・表示	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	● 内ぶたは確実に付いていますか？付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。（21 ページ） ● クランプ部や枠などに異物が付いていませんか？（21 ページ）
	キー操作ができない	● 電源プラグは差し込んでありますか？内釜はセットされていますか？ ● 表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（26 ページ） ● 〈パン発酵〉などの調理コースが選択されているときに、予約キーを押しても受け付けません。
	使用中に ランプが消えている	● 使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。 ● 誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。
	保温経過時間が点滅する	● 長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。（14 ページ）
	表示が消えた 0:00 で点滅する	● 本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。 （25 ページ《リチウム電池が消耗したら》）
	C〇〇、F〇〇の表示	● 26 ページ「エラー表示」をご覧ください。

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
調理	調理時間が長い 表示時間が減らない	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、設定時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（24 ページ）、 温度センサー・内釜の外面に異物が付いている、内釜が変形している、 でき上がったものを内釜に入れたままにした、停電があった（25 ページ）
その他	使用中に音がする	●「ブーン」はファンの回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。（故障ではありません）
	プラスチックなどのにおいがする	● 使い始めはにおうことがありますが、ご使用にともないなくなります。 → 気になるときは、換気をしたり、煮沸クリーニングをしてください。（21 ページ）
	内釜外面の塗装が傷付いた、汚れた	● ご使用にともない、内釜の外面の塗装が傷付いたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。
	電源プラグを抜き差ししたときに光が出る	● 本体内部の電気部品に電気が流れるためです。故障ではありません。
	炊飯中・調理中にブレーカーが落ちた	● 他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。

- 内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- 内釜・内ぶたが破損したとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）

お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターへ（27 ページ）

■停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。
途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

■リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かすために使われます。（電源プラグを差し込んでいると電源で時計が動くため、リチウム電池が長持ちします）

《リチウム電池が消耗したら》電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻の記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0：00 の点滅が止まり、**通常通りに使えます。**
（予約炊飯のときは、時計を合わせ直してからお使いください）

➡ **電池交換をする場合は、**お客様自身ではできませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

エラー表示

切キーを押して電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから内釜を取り出した後、下記に従って処置を行ってください。

エラー表示	お調べいただくこと / 処置のしかた	表示の解除
C 10	●本体底部の吸・排気口のほこりを取り除いてください。 ●紙や布などのやわらかいものの上など、吸・排気口をふさぐような場所で使わないでください。	処置後、電源プラグを差し込み 切 を押す（エラー表示解除） ↓ 庫内・内釜を人肌程度まで冷ましてから再開してください。
C 11	●温度センサーや内釜の底についているご飯粒などの異物を取り除いてください。 ●水の量が多くありませんか？（水を少なくしてください）	
C 14	●電源が 200V 用コンセントではありませんか？ **→電源プラグを 100V 用コンセントに差し込んでください。**	
F01 ～ F 10	●基板や温度センサーなどの故障の表示です。 **→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。**	

仕様

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）
電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		700W
消費電力（保温）		平均 15.0W
外形寸法	幅	23.0cm
	奥行	31.5cm
	高さ	19.2cm
本体質量		3.1kg
コードの長さ		1.0m

方式	IH
最大炊飯容量	0.63L
区分名	A
蒸発水量	27.5g
年間消費電力量	54.2kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	130Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	15.0Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.87Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.72Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米・ふつうコースの時の電力量です。（米 300g、水 390g）
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**
受付時間：365日　9:00～20:00
携帯電話・PHSなど　**022-774-5402**（通話料：有料）
FAX　**022-224-6801**（通信料：有料）

• お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
• 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から本体は 1 年間、内釜内面フッ素樹脂加工は 3 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 23 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

愛情点検

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中･調理中、底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止 ▶ 故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝 IH 保温釜保証書

持込修理

形名	RC-6RX	
★お客様 お名前	ふりがな 様	
★お客様 ご住所	〒□□□-□□□□	
電話	市外 市内 番号 呼	
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工3年	★お買い上げ日 年 月 日から
★ご販売店	住所・店名 電話	

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社　リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年　月　日		
年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CLTT(TO)